



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC, ORGANIC WINE

Era, un linea di vini biologici mono varietali con uve provenienti vitigni autoctoni a sottolineare l'approccio multi territoriale che abbraccia tutta l'Italia.

ISPIRAZIONE

La natura, complessa e perfetta nella sua semplicità.



TARGET DI RIFERIMENTO

Consumatori consapevoli che bere sano significa stare bene. Anche l'aspetto etico è importante: il sistema di produzione dei vini biologici garantisce un maggiore rispetto per l'ambiente.



BRAND

ERA, come da definizione, è un periodo storico segnato da eventi importanti; per noi è stata la prima tappa della presa di coscienza e consapevolezza del meraviglioso ambiente in cui viviamo e il forte desiderio di proteggerlo e preservarlo per le generazioni future.



DESIGN

Fresco, immediato con semplici ed intuitivi rimandi alla natura in un'etichetta avvolgente, proprio come questo vino.



STILE DEL VINO

Trasversale alle occasioni, beverino e piacevole da sorseggiare come aperitivo e perfetto per esaltare le pietanze di tutti i giorni.



REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.





PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC ORGANIC WINE



Pinot grigio



Argilloso
Calcareo
Marnoso



10/12 °C



Veneto



12% vol
750 ml



Colore giallo paglierino



Profumo ampio e fresco con
note di mela



Al palato è pulito e fresco con il
tipico sapore minerale



Ideale come aperitivo
specialmente accompagnato a
portate di pesce

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate
soffocemente e il mosto ottenuto
fermenta per 15/20 giorni a
temperatura controllata, 15/17 °
C, in vasche di acciaio inox. Il vino
viene quindi conservato a 18/20 °
C in serbatoi di acciaio fino al
momento dell'imbottigliamento.